

[illegible]

Harmonogram studiów																																																		
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka										Poziom studiów: studia I stopnia					Profil: ogólnoakademicki					Forma studiów: niestacjonarne					Realizacja od roku akademickiego: 2025/2026																									
L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zajęć						I ROK						II ROK						III ROK						IV ROK					Łączna liczba punktów ECTS	Punkty ECTS powiązane z: działalnością naukową																	
									1 semestr					2 semestr					3 semestr					4 semestr					5 semestr					6 semestr				7 semestr												
			Razem	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	sem. dyplomowe	lektoraty j. obcych	praktyki zawodowe	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	ECTS			forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	ECTS	forma zaliczenia											
27		Chłodnictwo i przechowywalnictwo żywności	21	9		12																		9		12		2	ZO															2	2					
28		Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych	39	12		27																				12		27		4	ZO														4	4				
29		Ocena jakości surowców i produktów roślinnych	39	12		27																				12		27		5	E														5	5				
30		Toksykologia żywności	24	9		15																				9		15		3	ZO														3	3				
31		Elektyw kierunkowy*	9	9																						9				1	ZO														1					
32		Systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym	27	9	18																												9	18		3	ZO									3	3			
33		Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	36	9		27																															9		27	4	E					4				
34		Normalizacja w produkcji żywności	21	9	12																																			9	12		3	ZO		3				
35		Opracowanie nowych produktów spożywczych	36	9		27																																	9		27	6	E		6	6				
Razem przedmioty ogólne, podstawowe oraz kierunkowe			1022	383	60	507	0	72	0	83	21	75	18	30		72	0	108	18	28		90	9	117	18	31		75	0	135	18	25		18	18	18	5		9	0	27	4		36	12	27	11		134	68

Zaliczenie przedmiotu realizowanego w danym semestrze w różnej formie zajęć: wykład - Z, ćwiczenia - ZO, laboratoria - ZO;
w przypadku przedmiotu z formą zaliczenia: egzamin (E), wykład kończy się egzaminem.

Obowiązkowe szkolenie BHP i biblioteczne dla studentów I roku odbędzie się w I semestrze

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego Uchwałą nr 3/05/2025 w dniu 12 maja 2025 r.

- *Elektyw kierunkowy (w j. angielskim lub j. polskim):
1. Biotechnologia w kuchni / Biotechnology in cuisine
 2. Domowy wyrób chleba / Homemade bread production
 3. Domowy wyrób wina owocowego i nalewek / Homemade fruit wine and liqueurs production
 4. Kulinaryny savoir-vivre / Culinary savoir-vivre
 5. Smak żywności / Science of taste

.....

Stwierdza się zgodność z programem studiów

.....

Dziekan Wydziału

Harmonogram studiów																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka Poziom studiów: studia I stopnia Profil: ogólnoakademicki Forma studiów: niestacjonarne																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
Realizacja od roku akademickiego: 2025/2026																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
Specjalność/ścieżka kształcenia: Technologia żywności																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zajęć						I ROK						II ROK						III ROK						IV ROK						Łączna liczba punktów ECTS	Punkty ECTS powiązane z: działalnością naukową																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
									1 semestr			2 semestr			3 semestr			4 semestr			5 semestr			6 semestr			7 semestr																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
			Razem	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	sem. dyplomowe	lektoraty i obcych	praktyki zawodowe	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty i obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty i obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty i obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	sem. dyplomowe	ECTS			forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	sem. dyplomowe	ECTS	forma zaliczenia																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Przedmioty specjalnościowe																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
36		Technologia gastronomiczna	35	15		20																																15	20		2	ZO	2	2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
37		Procesy przemysłu fermentacyjnego	46	20		26																																				7	7																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
38		Technologia mleka	47	20		27																																					8	8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
39		Technologia owoców i warzyw	47	20		27																																						8	8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
40		Technologia tłuszczowców	19	10		9																																						2	2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
41		Technologie drobiu i jaj	47	20		27																																						6	6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
42		Technologia mięsa	47	20		27																																							6	6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
43		Technologia zbóż i piekarstwa	47	20		27																																							6	6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
44		Technologia przetwórstwa węglowodanów	47	20		27																																							6	6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
45		Seminarium inżynierskie	36				36																																						18	2	ZO			18	17	ZO	19																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
Razem przedmioty specjalnościowe			418	165	0	217	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

* Praktyka zawodowa trwa 4 tygodnie (160 godzin) i jest realizowana po zakończeniu zajęć dydaktycznych w 4. semestrze

Zaliczenie przedmiotu realizowanego w danym semestrze w różnej formie zajęć: wykład - Z, ćwiczenia - ZO, laboratoria - ZO;
w przypadku przedmiotu z formą zaliczenia: egzamin (E), wykład kończy się egzaminem.

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego Uchwałą nr 3/05/2025 w dniu 12 maja 2025 r.

.....
Stwierdza się zgodność z programem studiów

.....
Dziekan Wydziału

Harmonogram studiów																																																					
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka		Poziom studiów: studia I stopnia				Profil: ogólnoakademicki				Forma studiów: niestacjonarne																																											
Realizacja od roku akademickiego: 2025/2026																																																					
Specjalność/ścieżka kształcenia: Żywnienie człowieka																																																					
L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zajęć						I ROK						II ROK						III ROK						IV ROK						Łączna liczba punktów ECTS	Punkty ECTS powiązane z: działalnością naukową																			
									1 semestr			2 semestr			3 semestr			4 semestr			5 semestr			6 semestr			7 semestr																										
			Razem	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	sem. dyplomowe	lektoraty/jobcych	praktyki zawodowe	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty/jobcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty/jobcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty/jobcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	sem. dyplomowe	ECTS			forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	sem. dyplomowe	ECTS	forma zaliczenia												
Przedmioty specjalnościowe																																																					
36		Ocena wartości odżywczej produktów spożywczych	27	12	15																															12	15	2	ZO	2	2												
37		Praktyczne aspekty żywienia człowieka	54	18	36																					18	36	7	E											7	7												
38		Procesy kulinarne w gastronomii	39	12	27																							12	27	5	E										5	5											
39		Przetwórstwo mięsa	36	12	24																							12	24	5	E										5	5											
40		Przetwórstwo węglowodanów i zbóż	30	12	18																							12	18	4	E										4	4											
41		Technologie drobiu i jaj	30	12	18																							12	18	4	E										4	4											
42		Żywność prozdrowotna	30	12	18																												12	18	3	ZO					3	3											
43		Alternatywne żywienie	18	9	9																								9	9	2	ZO									2	2											
44		Ocena żywienia	24	9	15																								9	15	4	ZO									4	4											
45		Przetwórstwo mleka	34	10	24																								10	24	6	E									6	6											
46		Przetwórstwo owoców, warzyw, grzybów i roślin oleistych	39	15	24																								15	24	7	E									7	7											
47		Racjonalizacja żywienia	21	12	9																								12	9	2	ZO									2	2											
48		Seminarium inżynierskie	36			36																											18	2	ZO			18	17	ZO	19												
Razem przedmioty specjalnościowe			418	145	0	237	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	66	0	123	25		67	0	99	18	26		12	0	15	18	19		70	51									
Razem przedmioty			1440	528	60	744	36	72	0	83	21	75	18	30		72	0	108	18	28		90	9	117	18	31		75	0	135	18	0	25		84	18	141	30		76	0	126	18	30		48	12	42	18	30		204	119
49		Praktyka zawodowa *	160					160																									160	6	ZO										6								
Ogółem:			1600	528	60	744	36	72	160	83	21	75	18	30		72	0	108	18	28		90	9	117	18	31		75	0	135	18	160	31		84	18	141	30		76	0	126	18	30		48	12	42	18	30		210	119

* Praktyka zawodowa trwa 4 tygodnie (160 godzin) i jest realizowana po zakończeniu zajęć dydaktycznych w 4. semestrze

Zaliczenie przedmiotu realizowanego w danym semestrze w różnej formie zajęć: wykład - Z, ćwiczenia - ZO, laboratoria - ZO; w przypadku przedmiotu z formą zaliczenia: egzamin (E), wykład kończy się egzaminem.

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego Uchwałą nr 3/05/2025 w dniu 12 maja 2025 r.

.....

Dziekan Wydziału

.....

Stwierdza się zgodność z programem studiów

Harmonogram studiów																																																					
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka Poziom studiów: studia I stopnia Profil: ogólnoakademicki Forma studiów: niestacjonarne																																																					
Realizacja od roku akademickiego: 2025/2026																																																					
Specjalność/ścieżka kształcenia: Procesy fermentacyjne w produkcji żywności																																																					
L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zajęć							I ROK							II ROK							III ROK							IV ROK							Łączna liczba punktów ECTS	Punkty ECTS powiązane z działalnością naukową														
										1 semestr				2 semestr			3 semestr			4 semestr				5 semestr			6 semestr				7 semestr																						
			Razem	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	sem. dyplomowe	lektoraty i obcych	praktyki zawodowe	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty i obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty i obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty i obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	sem. dyplomowe	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	sem. dyplomowe			ECTS	forma zaliczenia												
Przedmioty specjalnościowe																																																					
36		Surowce węglowodanowe	30	12		18																					12		18	3	E										3	3											
37		Podstawy biochemiczne procesów fermentacji żywności	15	6		9																					6		9	2	ZO											2	2										
38		Mikroorganizmy w procesach fermentacji	18	9		9																					9		9	3	E											3	3										
39		Enzymy w procesach fermentacyjnych	27	9		18																					9		18	4	E											4	4										
40		Bioreaktory w produkcji żywności	27	9		18																					9		18	4	E											4	4										
41		Chemia wina	16	6		10																					6		10	3	ZO											3	3										
42		Miodosytnictwo	18	6		12																					6		12	3	ZO											3	3										
43		Winiarstwo	30	12		18																					12		18	5	E											5	5										
44		Gorzelnictwo	18	6		12																										6		12		3	E					3	3										
45		Piwowarstwo	39	12		27																										12		27		5	E					5	5										
46		Technologia produkcji mlecznych napojów fermentowanych	18	6		12																					6		12		2	ZO										2	2										
47		Serowarstwo	18	6		12																										6		12				2	ZO		2	2											
48		Procesy fermentacyjne w produkcji pieczywa	27	9		18																					9		18		3	ZO									3	3											
49		Procesy fermentacyjne w przetwórstwie owoców, warzyw i grzybów	27	9		18																					9		18		3	ZO									3	3											
50		Procesy fermentacyjne w przetwórstwie mięsa	27	9		18																					9		18		3	ZO									3	3											
51		Procesy fermentacyjne w przetwórstwie drobiu i jaj	18	6		12																					6		12		2	ZO									2	2											
52		Przedmiot do wyboru*	9	9																						9				1	ZO										1												
53		Seminarium inżynierskie	36				36																										18		2	ZO				18	17	ZO	19										
Razem przedmioty specjalnościowe			418	141	0	241	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	78	0	112	28		57	0	117	18	23		6	0	12	18	19		70	50								
Razem przedmioty			1440	524	60	748	36	72	0	83	21	75	18	30		72	0	108	18	28		90	9	117	18	31		75	0	135	18	0	25		96	18	130	33		66	0	144	18	27		42	12	39	18	30		204	118
54		Praktyka zawodowa **	160						160																																			6									
Ogółem:			1600	524	60	748	36	72	160	83	21	75	18	30		72	0	108	18	28		90	9	117	18	31		75	0	135	18	160	31		96	18	130	33		66	0	144	18	27		42	12	39	18	30		210	118

** Praktyka zawodowa trwa 4 tygodnie (160 godzin) i jest realizowana po zakończeniu zajęć dydaktycznych w 4. semestrze

- * **Przedmiot do wyboru:**

1. Fermentacja w kuchni azjatyckiej

2. Nowe technologie w produkcji dodatków do żywności
- Zaliczenie przedmiotu realizowanego w danym semestrze w różnej formie zajęć: wykład - Z, ćwiczenia - ZO, laboratoria - ZO;

w przypadku przedmiotu z formą zaliczenia: egzamin (E), wykład kończy się egzaminem.

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego Uchwałą nr 3/05/2025 w dniu 12 maja 2025 r.

.....

Dziekan Wydziału

.....

Stwierdza się zgodność z programem studiów

[illegible]

1. Fermentation in Asian cuisine
2. New technologies in the production of food additives

Zaliczenie przedmiotu realizowanego w danym semestrze w różnej formie zajęć: wykład - Z, ćwiczenia - ZO, laboratoria - ZO;
w przypadku przedmiotu z formą zaliczenia: egzamin (E), wykład kończy się egzaminem.

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego Uchwałą nr 3/05/2025 w dniu 12 maja 2025 r.

Stwierdza się zgodność z programem studiów

Dziekan Wydziału